

Bavarois à la pêche



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 8 mn

Se mange bien frais. Un délice pour vos papilles !

Ingrédients

- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 boîtes de pêches au sirop
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 400 g de crème liquide entière
- 6 feuilles de gélatine - + 1 feuille pour la gelée

Préparation

- 1 La génoise : Blanchissez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, ajoutez les blancs montés en neige ferme et 50 g de farine. Enfourez à 180°C (th.6) 8 à 10 minutes. Battez au robot la crème liquide en chantilly, ajoutez le sucre glace, réservez au frais.
- 2 Mixez au robot les pêches, mettez cette purée dans une casserole avec le sucre. Retirez du feu dès la première ébullition et ajoutez hors du feu les 6 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide.
- 3 De cette préparation retirez une louche que vous mettez dans une casserole. Dans un moule à fond amovible mettez la génoise, disposez les pêches de la deuxième boîte coupées en petites tranches autour du moule et au fond.
- 4 Versez la crème que vous avez mélangé avec la purée de pêche délicatement sans faire retomber la chantilly. Mettez au frais 2 heures.
- 5 Pendant ce temps préparez la gelée avec la louche de purée que vous aviez laissée dans une petite casserole. Ajoutez 1/2 verre d'eau et un alcool au choix. Mettez sur le feu doucement, retirez et ajoutez la dernière feuille de gélatine ramollie. Laissez refroidir.
- 6 Nappez le dessus du gâteau et remettez au frais quelques heures.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

